izkejk sa višnjama i komadicima cokolade



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mlevene plazme
- **180 g**margarina
- **17 kašika**mleka

Beli fil:

- **450 g**krem sira
- **1 kesica**vanilin šecera
- **50 ml**vode
- **10 g**želatin
- **500 g**pavlaka za kuvanje
- **220 g**šecera u prahu

Crveni fil:

- **450 g**višanja
- **100 ml**vode
- **10 g**želatina
- **50 ml**vode za želatin
- **4 kašike**šecera u prahu

- **200 g**cokolade

Priprema

Margarin istopiti, preliti preko plazme, dodati mleko i mutiti mikserom da se sjedine sastojci. Smesu utisnuti u kalup promera 26 cm.

Umutiti slatku pavlaku. Dodati sir, šecer i šecer u prahu. Želatin preliti vodom da nabubri i ostaviti ga 10 minuta. Zagrejte ga da se istopi, ali ne da provri. Dodajte ga u beli fil i sve izmiksati. Beli fil staviti preko plazme.

Višnje preliti vodom, dodati šecer i kuvati desetak minuta, želatin preliti vodom i pustiti da nabubri. Voce skloniti sa šporeta, pustiti da se prohladi pa dodati želatin. Promešati. U hladne višnje dodati iseckanu cokoladu na komadice. Fil sa vocem i cokoladom rasporedite preko belog fila. Dobro rashladiti. Uživati u divnom ukusu.

Savet